

Desafío del mercado interno de la cadena de la carne. Visión desde el consumidor

Ing. Agr. M. Sc. Adrian Bifaretti
Jefe Departamento Promoción Interna IPCVA
III Congreso Ganadero Rosario
23 de junio de 2016.

Para tener éxito en el negocio de la carne hay que entender al mercado

Tyson Foods
Revenue Management Capability

Curt Balara
Vice President, Revenue Management





¿Que está cambiando?

- Los valores de la sociedad.
- La manera en que nos relacionamos con otras personas.
- Cómo formamos opiniones y la forma en que opinamos.
- Cómo nos sentimos.
- Las emociones que nos movilizan.
- **Cómo compramos y consumimos.**

El sector cárnico necesita tener en claro lo que significa calidad para cada mercado



"Asado del pepe" (Montevideo, Uruguay)

[Ver comentario del autor](#)

PANTRY ITEMS HAVE MOVED TO **MARX PANTRY**

BROWSE 1000+ RECIPES

SEARCH/BROWSE PRODUCTS

BROWSE VIDEOS

HOW THE KOBE BEEF GRADING SYSTEM WORKS

Posted by MarkHane, December 11, 2013

Trackback | [Post](#)



Like the American meat grading system (Select, Choice, Prime) the Japanese system is based on an examination of fat marbling (called intramuscular fat) in a given piece of meat. Fat not only carries flavor, but when distributed properly in tiny veins throughout the meat it melts during cooking, resulting in a more tender and moist steak.

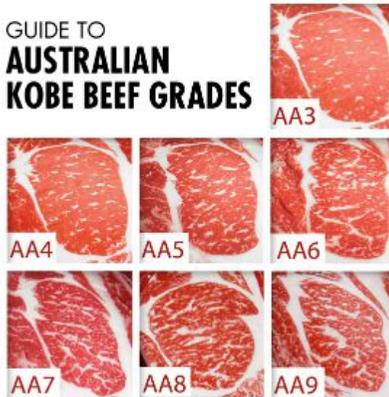
In Japan, very heavily marbled steaks are highly prized, and they have bred wagyu cattle to attain levels of intramuscular fat far beyond those found in conventional American beef. This gives them a silky smooth texture and rich, buttery flavor totally unlike conventional beef. They are also believed to freeze better than conventional beef.

Even low-grade Kobe beef is more tender and has more flavor, less saturated fat, and a lower melting temperature than typical beef.

The Japanese Beef Scale

The Japanese marbling scale (aka the MBI) runs from 1-12. Converting between disparate scales is tricky, but to better illustrate what these numbers mean, Prime (the highest grading category) on the USDA scale, tends to come in between 3-4 on the Japanese scale. USDA Choice (the highest grade of beef found in most grocery stores) tends to come in at or below a two.

GUIDE TO AUSTRALIAN KOBE BEEF GRADES



Marx Foods Kobe Beef

We offer both Australian and American Kobe beef in bulk. Premium steak cuts (Kobe ribeye steaks, Kobe strip steaks, Kobe Filet Mignons, etc) have their grades displayed on each product page. Many other cuts (chick'n meat, brisket steaks, etc) are ungraded.

Grade 5, 6 & 7 wagyu beef is generally regarded an affordable compromise that gives you high quality Kobe beef while avoiding the extravagant prices of the highest grades.

We currently offer higher grade Kobe beef tenders and can special order other cuts in higher grades should you want to go all-out. To inquire about these higher grades, please [contact us](#).

Kobe Burgers & Kobe Hot Dogs

Kobe beef burgers and Kobe dogs are decadent-taking the humble burger patty to extravagant heights. They're rich, juicy, and full of flavor. We've made many of our favorite burger recipes with them.

Browse More:
[Kobe Beef Recipes](#)
[Kobe Beef Recipes](#)
[Meat, Poultry & Seafood](#)

4

Meat processor recalls 90,000 pounds of beef sold at Walmart stores



169 shares

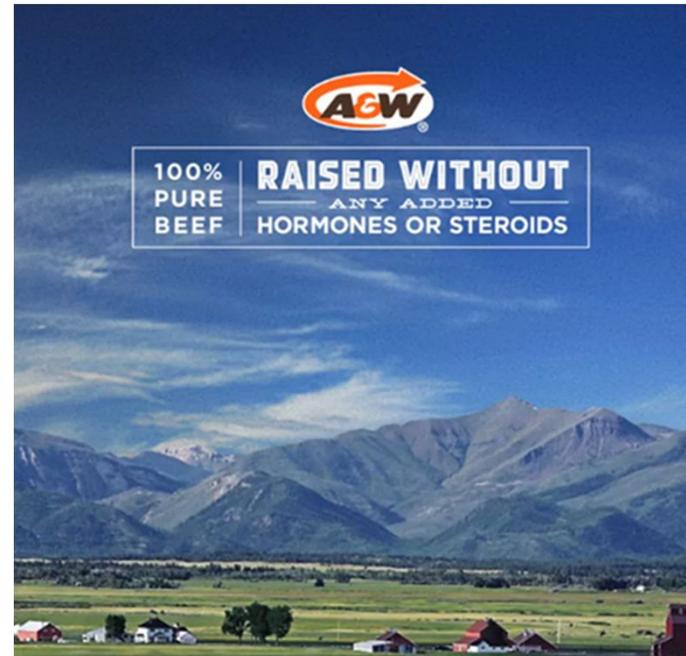


The beef patties were produced by Minnesota processor Huskan Meat Company between Nov. 19 and Dec. 9, and distributed to Walmart stores throughout the nation. (The Associated Press)



By Anna Marum | The Oregonian/OregonLive
Email the author | Follow on Twitter
on January 05, 2016 at 4:32 PM

Print
Email



Less-Gas

In Canada, producing 1kg of beef now creates 15% less greenhouse gases than in 1981, due to improved production practices.

15% LESS GAS

RAISE YOUR BEEF IQ

bcrc beefresearch.ca

A Republica

Cocina Hogar Mujer Ahoro Otros

Gastronomia & Cia

Inicio Noticias Recetas de Cocina Diccionario de cocina Trucos de Cocina Restaurantes Chefs

Avanza Google

- Cortes de carne
- Receta de alimentos
- Alimentos carne

BORN TO REFRESH

NOTICIAS GASTRONÓMICAS

Irradiación en la carne de vacuno de Canadá

Posiblemente en Canadá se aprobará el uso de la irradiación en la carne de vacuno picada fresca o congelada, al parecer, los consumidores del país han cambiado su percepción sobre la irradiación de los alimentos y ahora parecen estar de acuerdo con su uso. La carne de vacuno se sumará a otros alimentos que actualmente están aprobados para ser sometidos a la técnica de la irradiación mediante radiaciones ionizantes con rayos ultravioleta X o gamma para mejorar la seguridad alimentaria.



VeSiD
31 MAY 16

Comentar

Twitter

Me gusta 32

G+ 5

Pin it 0



El Departamento de Salud de Canadá propuso en el año 2002 que se llevara a cabo la irradiación de la carne cruda picada con el propósito de evitar la propagación de los microorganismos patógenos transmitidos a través de los alimentos. Esta técnica se basa en la aplicación de radiaciones ionizantes con rayos ultravioleta X o gamma durante un tiempo determinado para eliminar todo tipo de bacterias, como por ejemplo la salmonella o la Escherichia coli O157:H7, una de las bacterias asociadas a las infecciones alimentarias en seres humanos.

Survival



Stop importing Paraguayan beef: Russian restaurants warned 11 September 2014



The destruction of the Ayoreo's forest for beef production threatens to wipe out the uncontacted Ayoreo-Totobiegosode.
© Survival International, 2007



Bienvenido a Paraguay

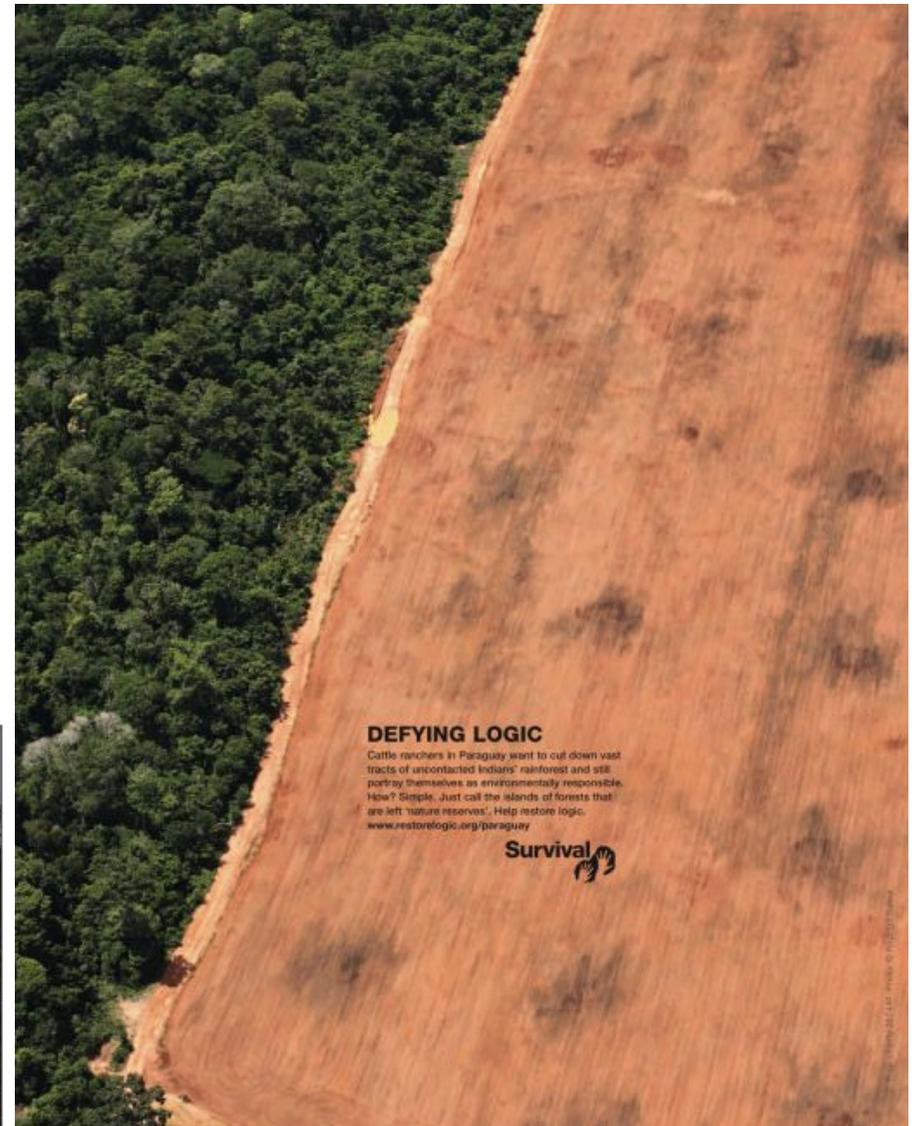
Esta es la tierra ancestral de algunos de los últimos indígenas no contactados del mundo. Los únicos indígenas no contactados en América del Sur fuera de la Amazonia. Esto solía ser un bosque. Ahora ha sido talado para sembrar pasto para el ganado. Los no contactados, llamados los Ayoreo-Totobiegosode, se ven obligados a escapar continuamente, huyendo por sus vidas.

Tú puedes parar esto. Escribe al presidente de Paraguay:

S.E. Fernando Lugo
Presidente de la República del Paraguay
Palacio de los López
Paraguay Independiente
c/Ayolas y O'Leary
Asunción, Paraguay

Survival

www.survival.es



DEFYING LOGIC

Cattle ranchers in Paraguay want to cut down vast tracts of uncontacted Indians' rainforest and still portray themselves as environmentally responsible. How? Simple. Just call the islands of forests that are left 'nature reserves'. Help restore logic.
www.restorelogic.org/paraguay

Survival


© 2014 Survival International

Un 43% de los españoles ha reducido el consumo de carne roja en el último año

24.05.16 | 14:35h. EUROPA PRESS | ESPLUGUES DE LLOBREGAT (BARCELONA)

Un estudio de Nestlé detecta cambios nutricionales debido a la preocupación por la salud

El 43% de los españoles ha reducido el consumo de carne roja en el último año y un 17% de la población se identifica con la opción flexitariana, que consiste en restringir la ingesta de carne y pescado, según el III Observatorio Nestlé sobre Hábitos Nutricionales y Estilos de Vida de las Familias.

Los resultados del observatorio, que se han presentado este martes en la sede de Nestlé España en Esplugues de Llobregat, son fruto de tres estudios realizados entre septiembre de 2015 y abril de 2016 en los que han participado más de 1.000 personas mayores de 16 años.

El observatorio ha detectado que el flexitarianismo es una opción en auge, de forma que un 17% de la población se identifica con esta opción, siguiendo una dieta basada en el consumo de verduras, frutas, legumbres y cereales, fundamentalmente, con la inclusión de carne y pescado de forma ocasional.

Además, en el último año el 29% de los encuestados han reducido la ingesta de carne roja y un 14% afirma no haberla comido, en especial las mujeres y las personas mayores de 50 años.

EN BARCELONA

Personas envasadas en bandejas para protestar contra el consumo de carne

La 'performance' llevada a cabo en la plaza Sant Jaume reclama al Ayuntamiento que la etiqueta VegFriendly no debe ser "sólo una declaración de principios"



La protesta de los animalistas ha sido muy visual e impactante. (Twitter)

HOTSALE
LATAM AIRLINES

Miami
ida y vuelta
\$9.999
USD 695
18 cuotas de \$556
Consultá por más destinos

Comprar ahora Ver términos y condiciones en latam.com

Lo + Visto



Un joven se lanza a la jaula de los leones de un zoo para suicidarse



Roncero vuelve a la carga: "El Barça se supera, antes jugaban contra diez, ahora contra 9"



Esta joven no entiende por qué se ha hecho viral su



La mujer de rosa, el fenómeno viral de la final de Copa

Comparte en Facebook

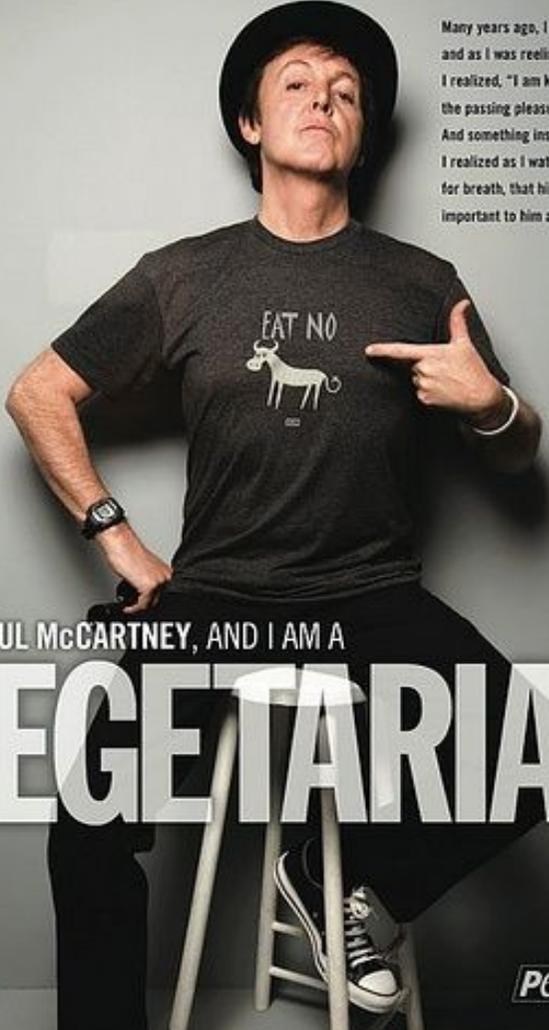
Comparte en Twitter



7774 2

Many years ago, I was fishing, and as I was reeling in the poor fish, I realized, "I am killing him—all for the passing pleasure it brings me." And something inside me clicked. I realized as I watched him fight for breath, that his life was as important to him as mine is to me.

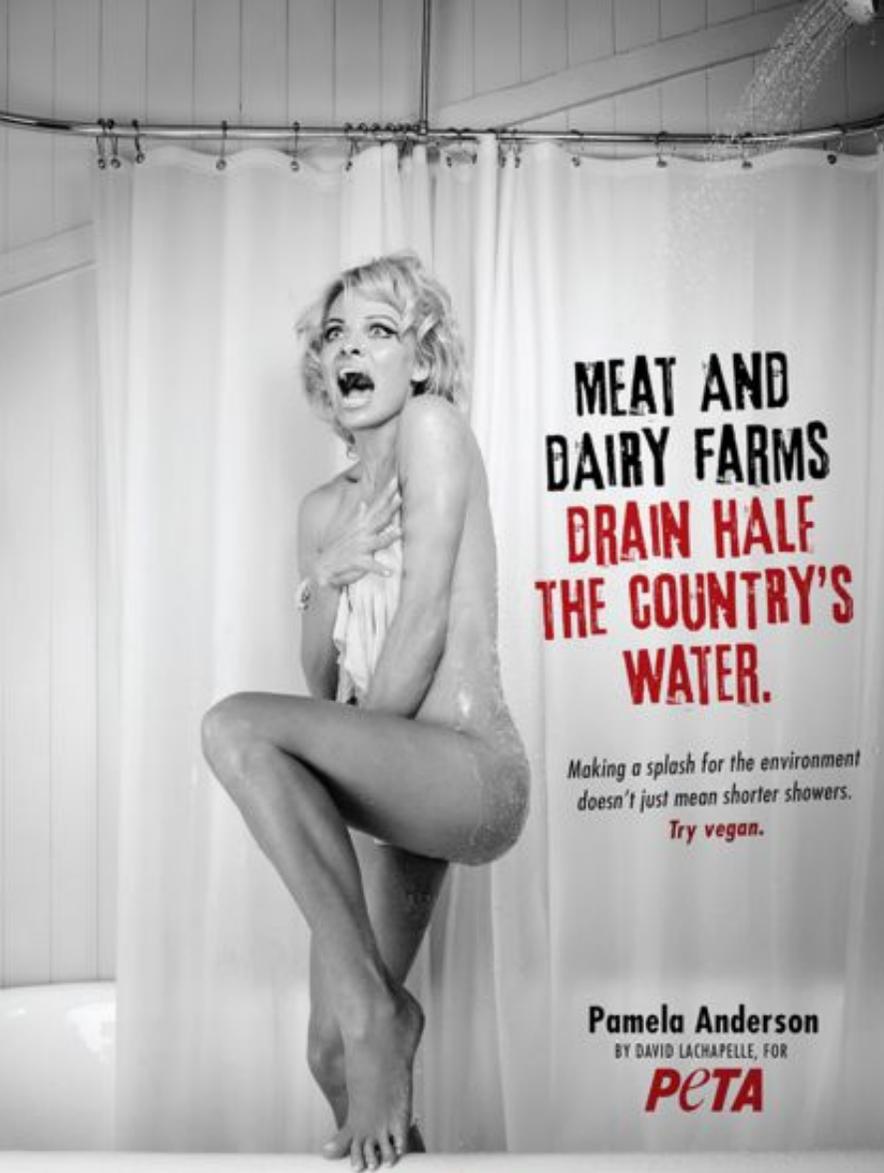
EAT NO



I AM PAUL McCARTNEY, AND I AM A VEGETARIAN

PETA.org

Photo © 2011 PETA. Courtesy of PETA Media



MEAT AND DAIRY FARMS DRAIN HALF THE COUNTRY'S WATER.

Making a splash for the environment doesn't just mean shorter showers.
Try vegan.

Pamela Anderson
BY DAVID LACHAPPELLE, FOR **PETA**





Tesco Homeplus Virtual Subway Store in South Korea



¿Cuanto importa el precio en la ecuación?

Meat Trades JOURNAL

“Leader in UK meat & poultry news since 1888”
Rod Addy, Editor

Subscribe

NEWS - INTELLIGENCE - EVENTS - OPINION - GUIDES MEAT PRICES PEOPLE -

SEARCH SITE

CES 10% off your first order at www.ces-ltd.co with code MTJ10FIRST

Simply apply code MTJ10FIRST to your basket on our new website for 10% off our range of over 1,000 market leading products including knives, butchery consumables, PPE and hygiene supplies.

Home - News - Latest News

Meat sale sparks near riot in Tesco

Aidan Fortune · 17 June, 2015

User Login [Subscribe now](#)

Email

Password

Remember me [Forgotten Password?](#)

Log in

GLASS

BONE

STONE

INDUSTRY-LEADING X-RAY INSPECTION

Find out more

ISHIDA

Spotlight ★★★★★★

Moy Park wins big at Meat & Poultry Processing Awards
Check out the winners from the awards

f t e m + 1



El valor de consumo es calidad percibida por el mercado corregida por el precio del producto. Gale, 1994.

¿ Cuales son los desafíos del mercado interno?



El trabajo sobre investigación del mercado del IPCVA

2005

Mapa del consumo. Estudios cuali-cuantitativos.

2006

Estudios de opinión pública

2007

Estudios cualitativos con compradores en puntos de venta

2008

Censo de Puntos de venta en Capital Federal y GBA.

2009-2010

Pre test publicitarios para el lanzamiento de campañas.

Panel de Consumo

2011-2014

Monitor de consumo

2012-2013

Focus Groups con madres, chicos y adolescentes.

Entrevistas etnográficas a carniceros y profesionales de la salud.

Encuestas de opinión pública

2014

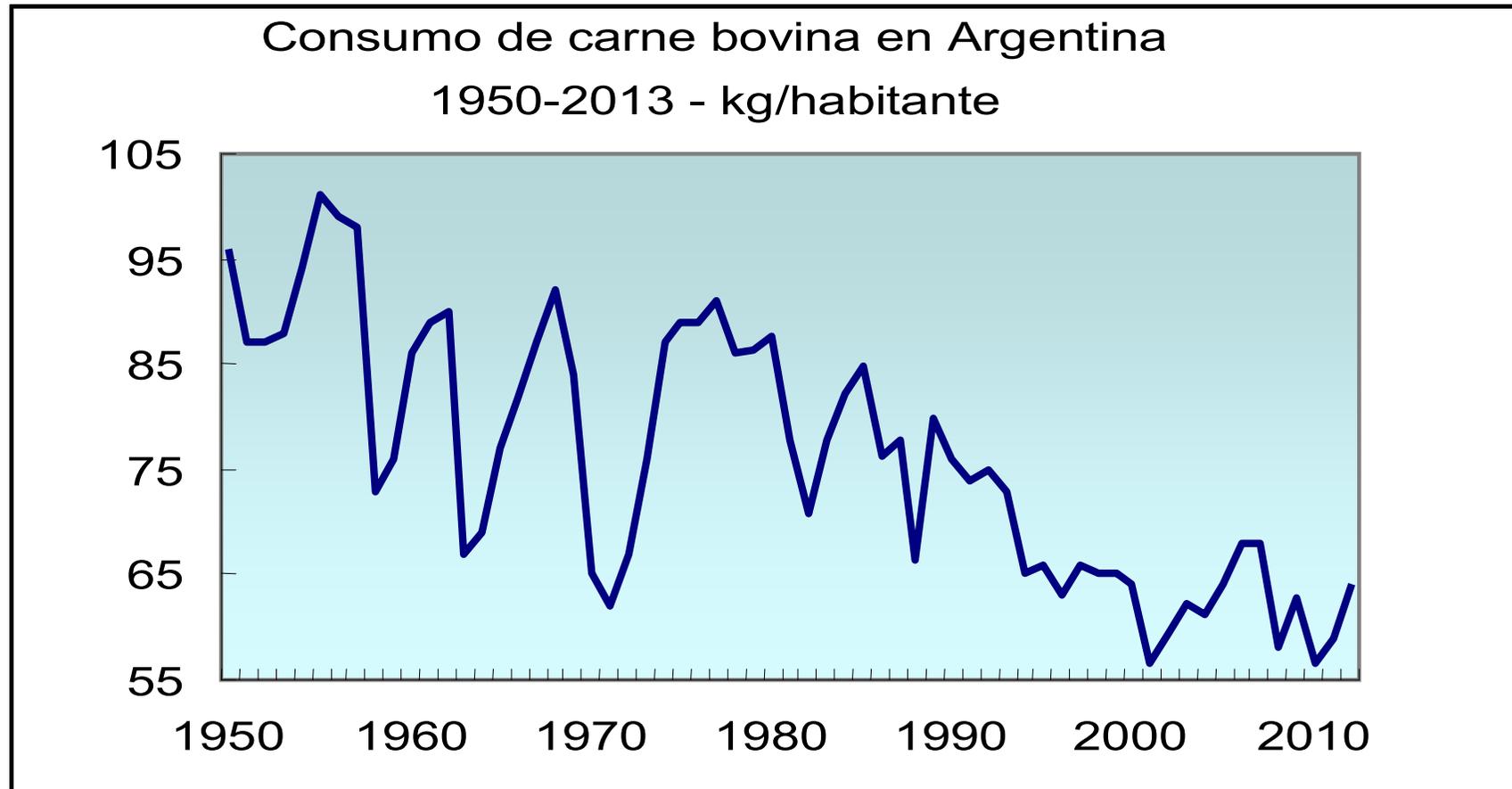
Test del concepto “Novillito especial”

2006 -2016

Relevamiento de precios en puntos minoristas en Capital Federal y GBA



Fanáticos... pero no tanto.



Si la carne vacuna aumenta un 10 %, la demanda cae:

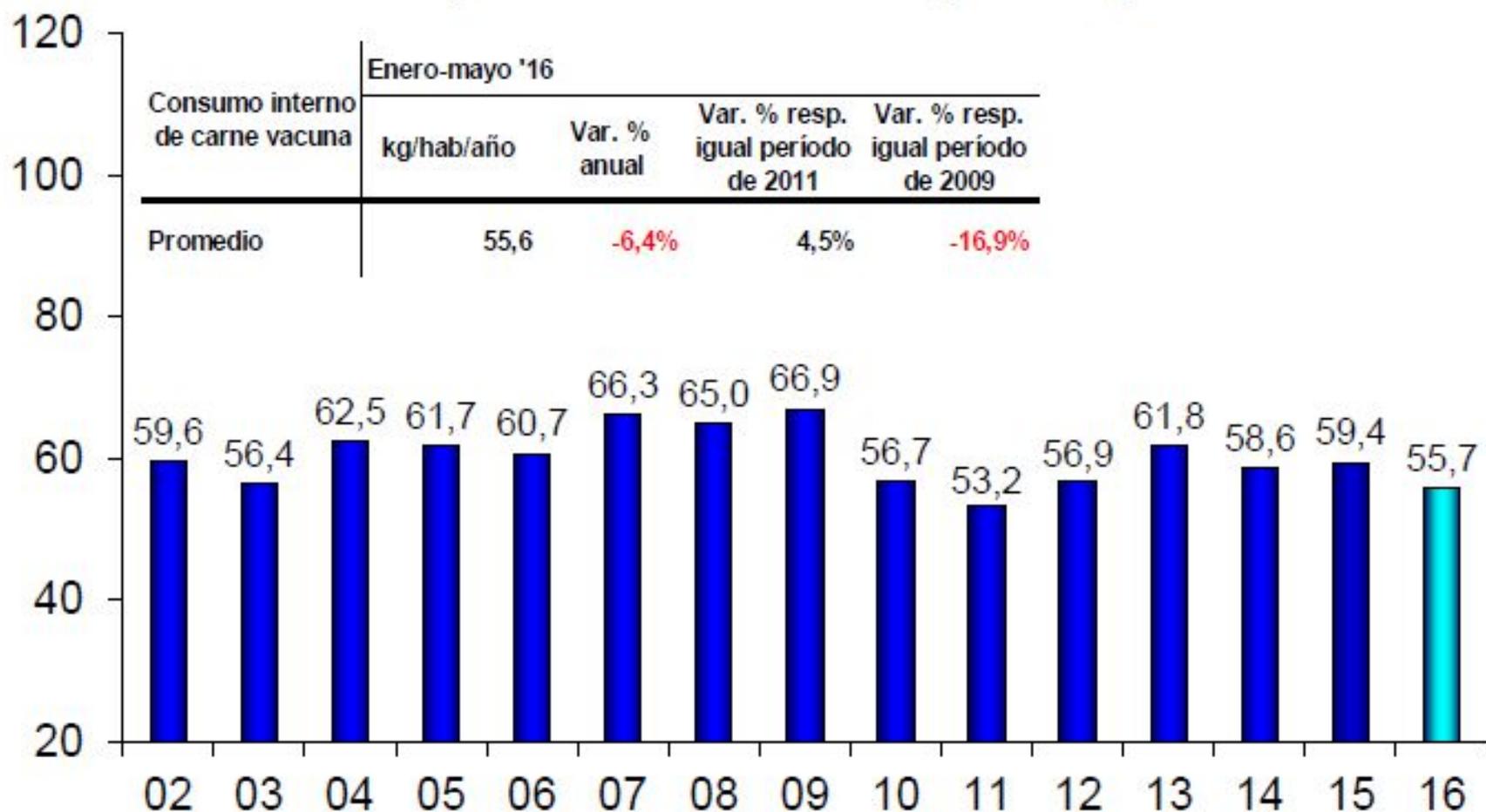
2,5 % entre 1950 y 1970

3,8 % entre 1991 hasta 2012

Fuente: El Consumo de carnes en Argentina entre 1950 y 2012. Reca y Lema, AAEA 2014.

CONSUMO DE CARNE VACUNA POR HABITANTE

Enero-mayo de '02-'16* - En kilogramos por año



Fuente: CICCRA, estimación propia. * '15/'16 provisorio.

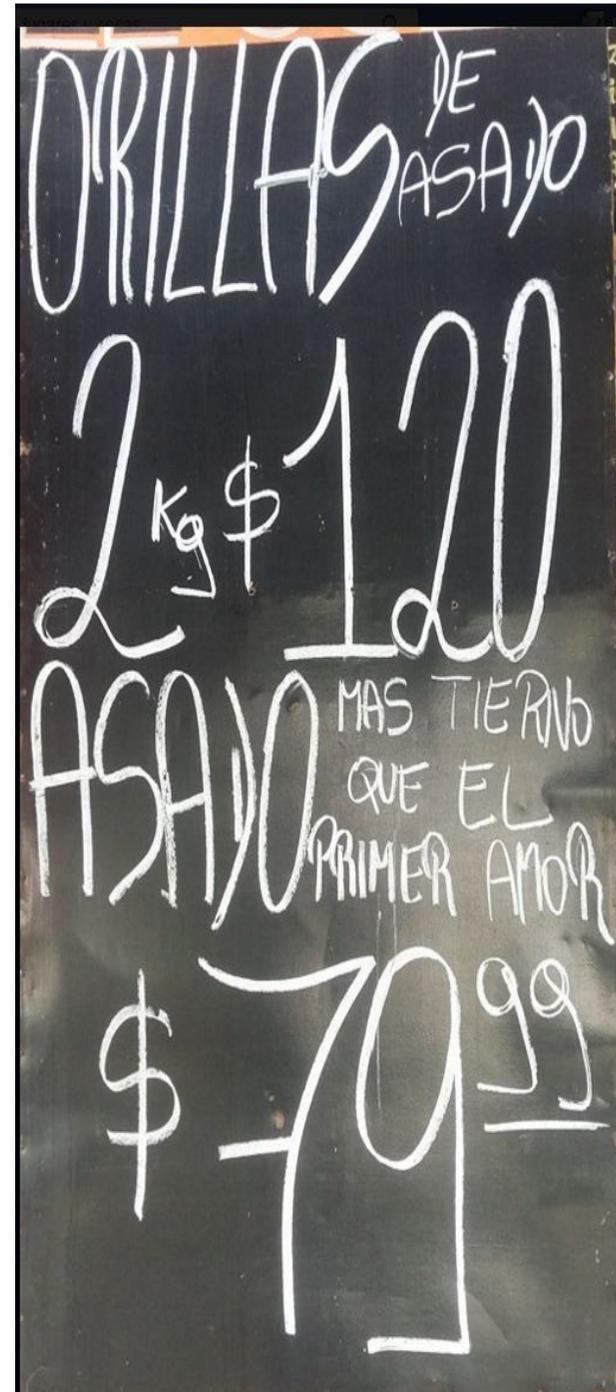
La carne debe ofrecer valor para dejar de ser un commodity



Fuente: La realidad invisible del artista Liu Bolin.

¿El ama de casa
le será siempre fiel a la carne?

**Madres
41 - 55 Años**



La carne debe ofrecer valor para aquellas amas de casa “infieles”



Apóstoles: Son leales, están satisfechos y repiten la compra.

Mercenarios: Están dispuestos a cambiar y les interesa el precio.

Rehenes: Están insatisfechos y sienten que no es posible cambiar de producto.

Terroristas: Muy insatisfechos. No van a repetir la compra

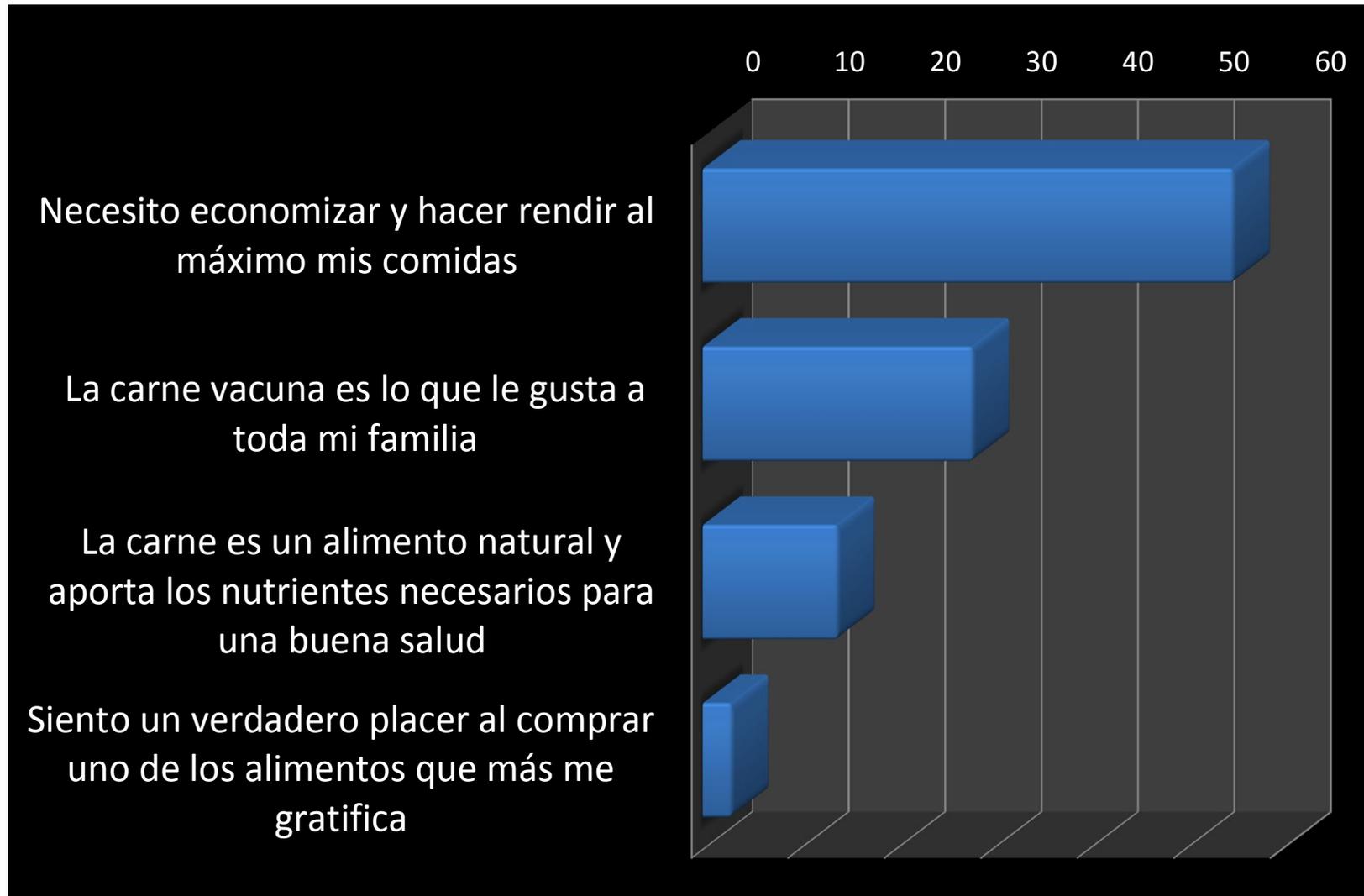
Fidelizar a un cliente cuesta: 1

Captar un cliente: 5-10

Recuperarlo: 20-50



Principales consideraciones a la hora de comprar carne vacuna

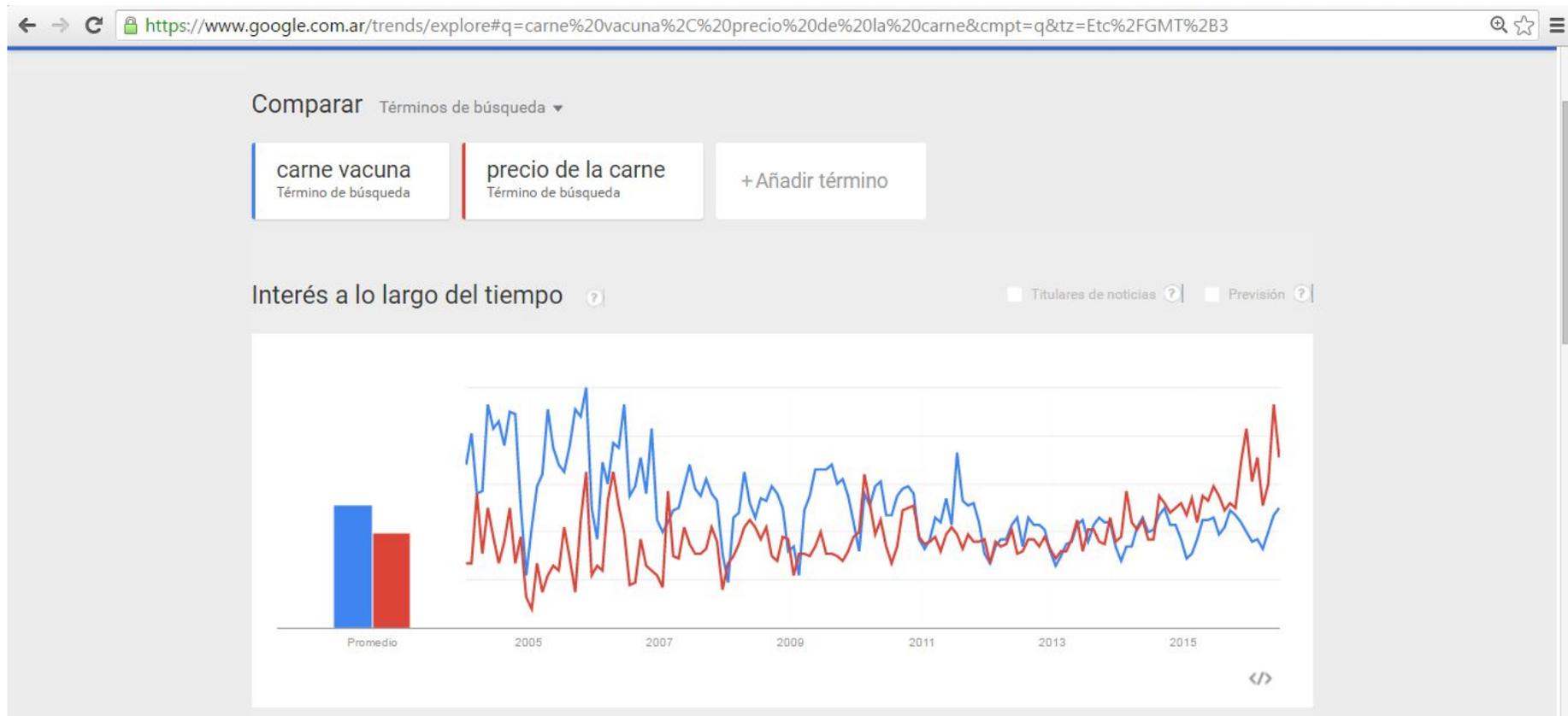


Base: Total muestral (532).

Fuente: IPCVA, Monitor de consumo, 2011.

La preocupación por el precio de la carne crece...

Al menos así lo indica Google...

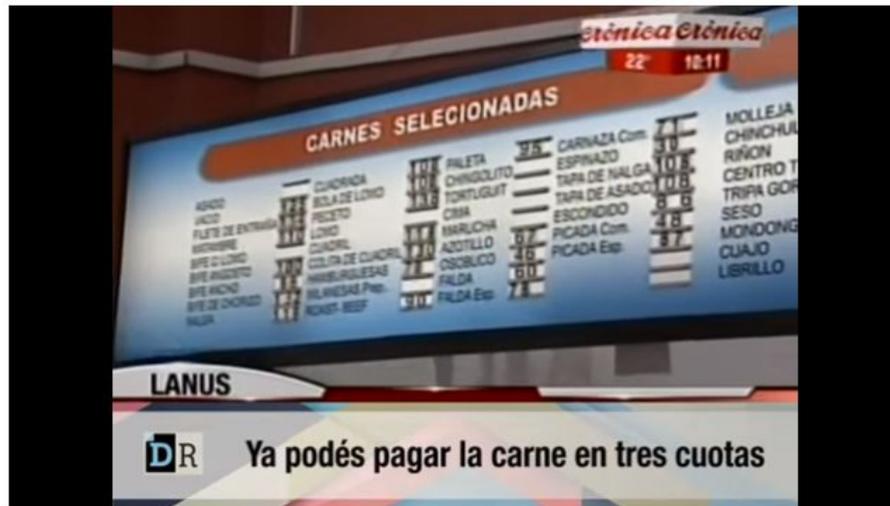


La inflación afecta los bolsillos: ya venden la carne en tres cuotas

Desde diciembre, el dueño de un local de Lanús implementó esta iniciativa para fomentar la compra de un insumo que cada vez se vuelve más inaccesible para el bolsillo.

De la Redacción de Diario Registrado / Viernes 15 de abril de 2016 | 18:42

Comentá 29 [Facebook](#) 2.9k [Twitter](#) [G+](#) [Print](#) [AA](#) [AA](#)



Domingo, 19 de Junio del 2016

16°C Hoy
12 km/h 18°|6°
Ver pronóstico extendido

eldiario
decatamarca.com

HOY Últimas Noticias Secciones Servicios Contacto

Publicado: Lunes, 16 Mayo 2016 17:54
Visto: 169

[Share](#) [Me gusta](#) 0 [Twitter](#)

Inflación

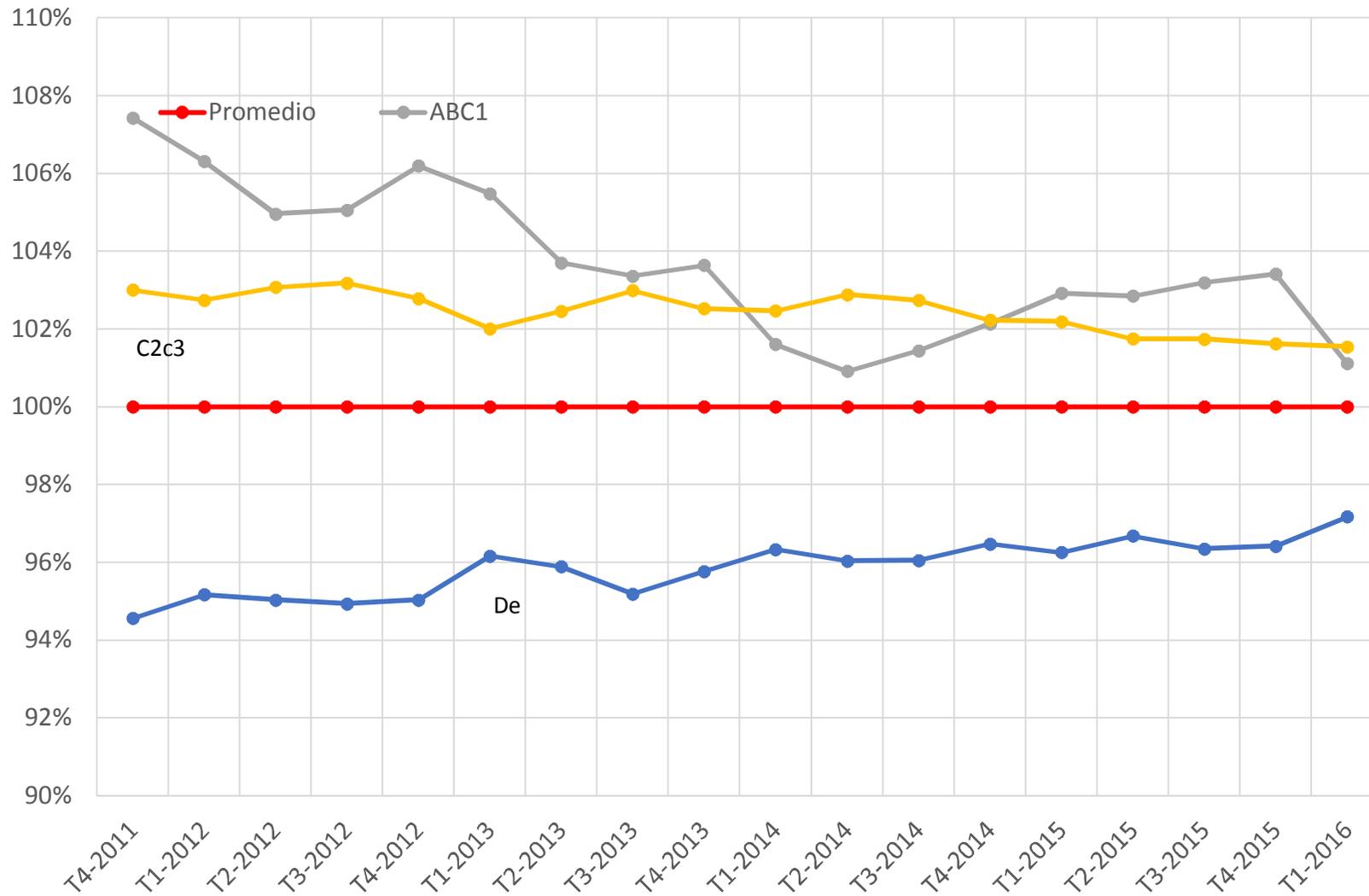
Comprar en fetas: otro efecto de la brusca suba de precios en la carne

Grandes cadenas de supermercados correntinos comenzaron a mostrar carteles de ofertas de carnes de a 100 gramos, una estrategia que surge en medio de la escalada inflacionaria y la caída del consumo.

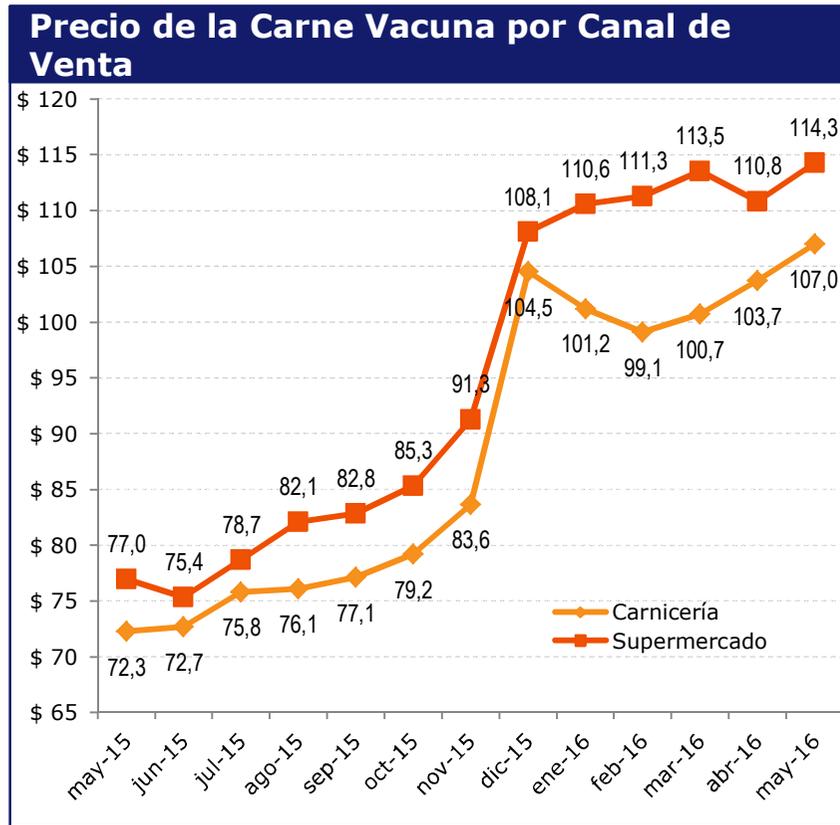


El precio de la carne vacuna subió 24% durante el primer cuatrimestre del año, respecto de los valores de diciembre, por lo que el kilo de carne molida alcanzó los \$ 124,90 en mayo.

Evolución de Precios relativos según NSE en base al promedio de la carne vacuna



¿ Que pasó en el comercio minorista en el último año?



Nota (*): Los valores son expresados en \$

JUEVES 02-06-2016
lmneuquen.com EL CLIMA EN NEUQUEN 8° TEMP 61% HUM

HOME NEUQUEN POLICIALES DEPORTES ESPECTACULOS SECCIONES SUPLEMENTOS

TEMAS DEL DIA NARCOTRAFICO TARIFAZO TOMA LA FAMILIA SHOWMATCH PERFORA EDUCACION

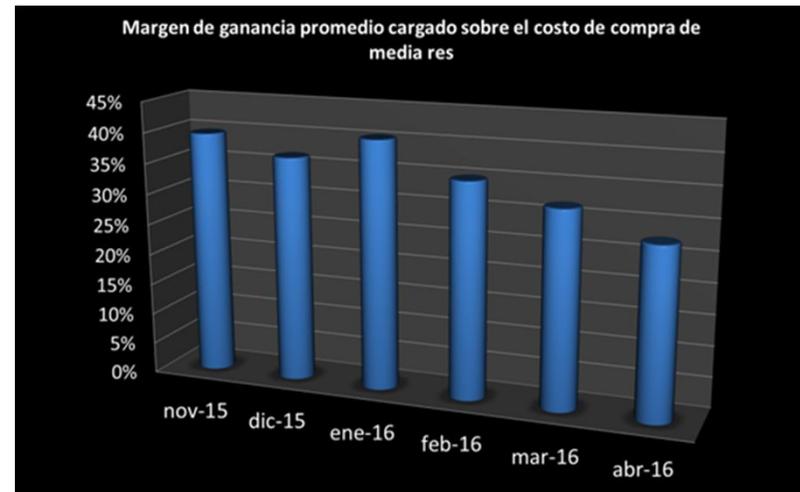
LMNeuquen | Neuquén | Plottier - 29 mayo 2016

El carnicero solidario sigue con los cortes a 99 pesos

Sostiene los bajos precios y su local no para de vender a vecinos de Plottier y de otras ciudades.

Domingo pudo bajar los precios de algunos cortes.

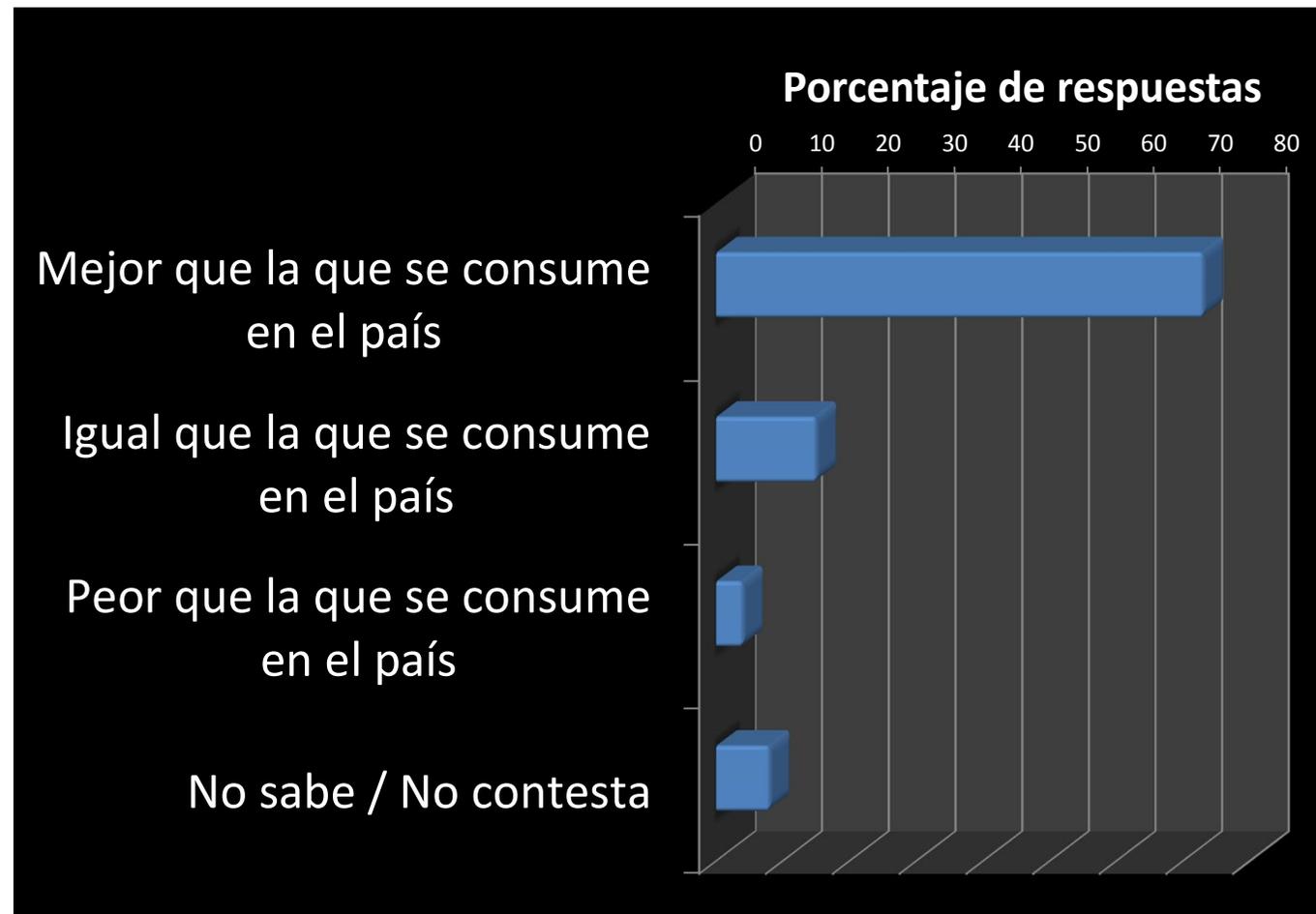
Georgina Gonzales
gonzalesg@lmneuquen.com.ar



Fuente: IPCVA, 2016

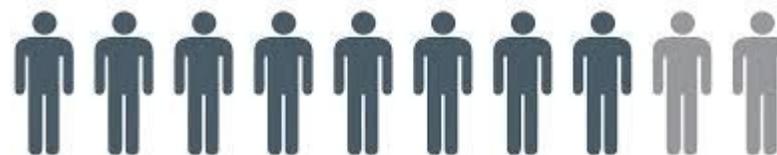
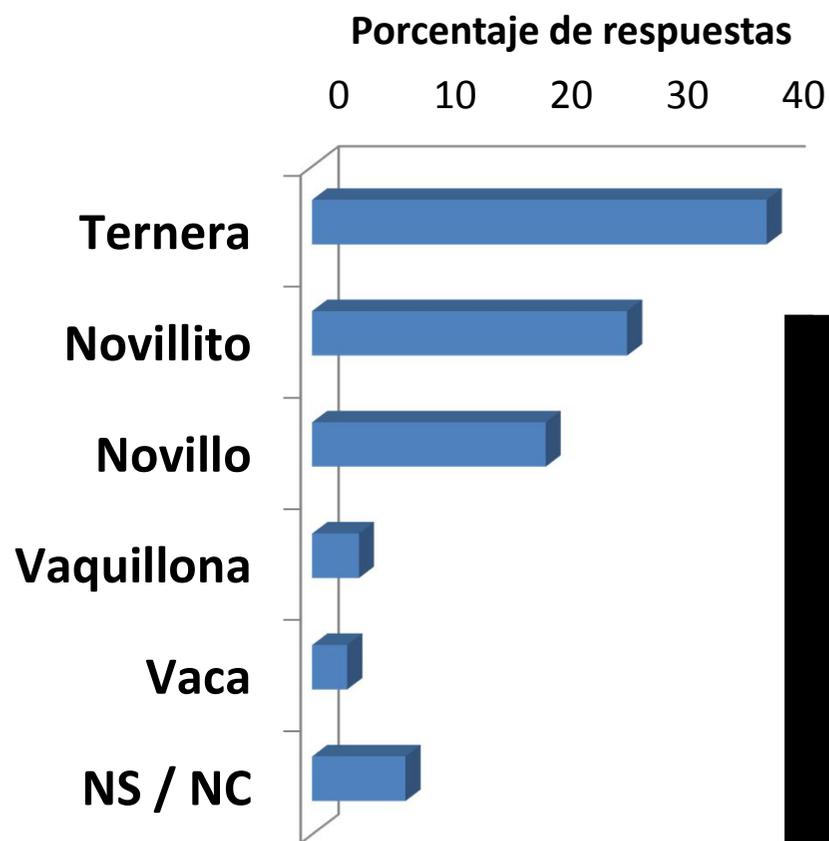
El Consumidor piensa que la carne que exporta Argentina es mejor que la que comemos en el mercado interno.

Por lo que Ud. sabe o imagina, la calidad de la carne vacuna que se exporta es...



Fuente: IPCVA, 2006.

En su opinión, de los siguientes tipos de carne, ¿Cuál es el de mejor calidad?

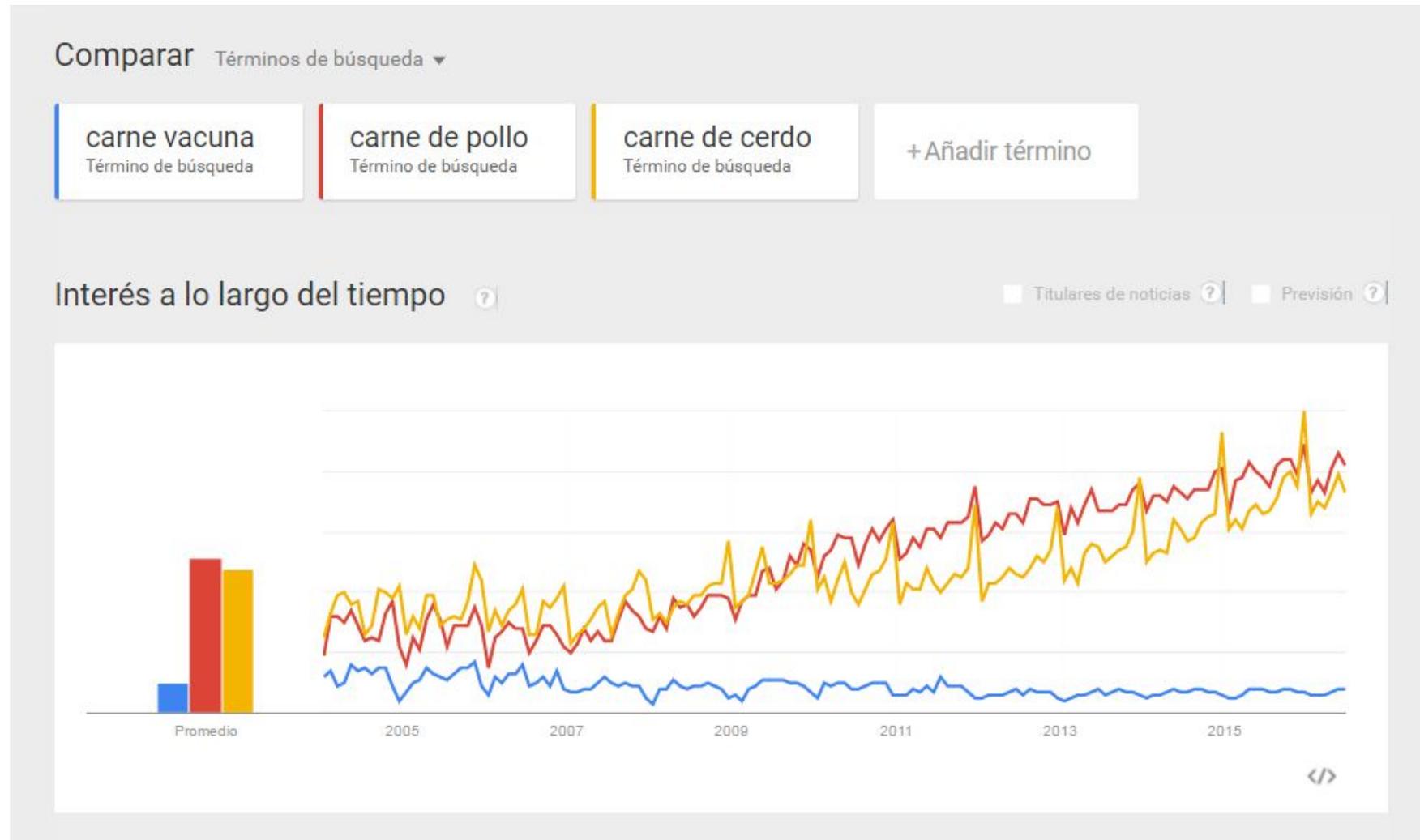


No distinguen ¿Feedlot vs Pasto?

Madres
41 - 55 Años

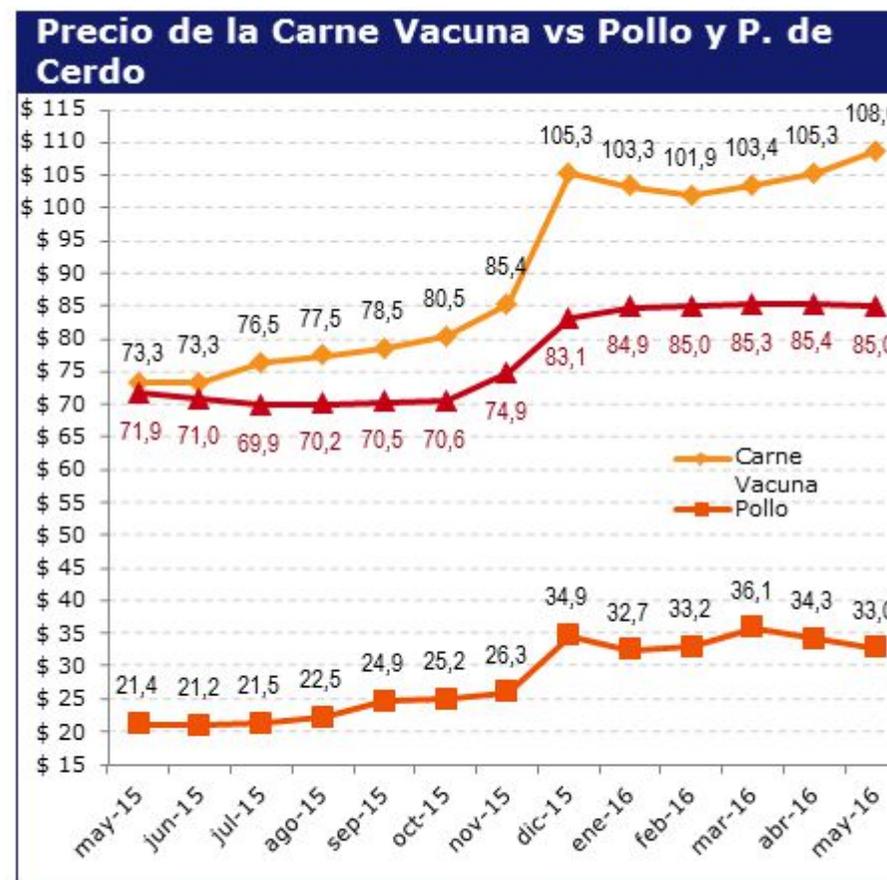
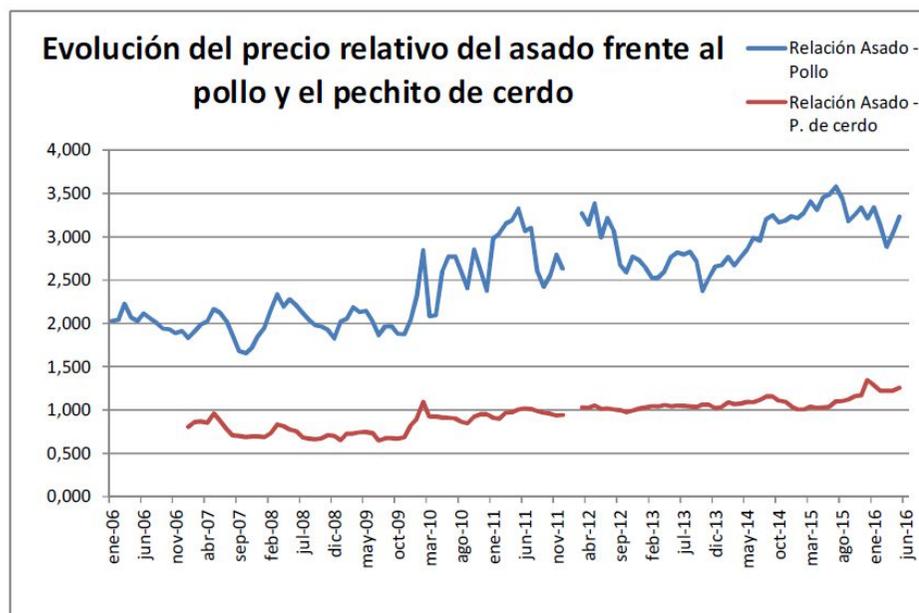
Fuente: IPCVA, 2013

¿ Porqué la gente busca en google carne de cerdo y carne de pollo?

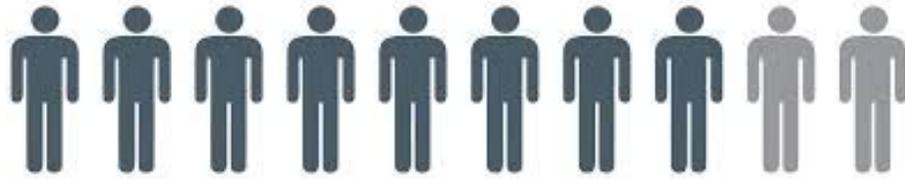


¿ Cuantos kg de pollo o cerdo puedo comprar con 1 kg de asado? (mes de análisis: mayo)

Relación	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Var. anual
Asado/Pollo	3,33	3,38	2,77	2,85	3,46	3,23	-6,6%
Asado/Cerdo	1,01	1,06	1,04	1,10	1,03	1,26	+21,8%



Nota (*): Los valores son expresados en \$



Piensan que la carne es cara o demasiado cara

Domingo 15 de abril, 09:43 16° / 80% Córdoba

Día a Día Córdoba

CÓRDOBA DEPORTES SHOW Qui

Carne | Precios | Inflacion | Aumentos |

Diaadia.com.ar Córdoba Carne con precios "al horno" durante marzo

Carne con precios "al horno" durante marzo

El kilo subió entre 8 y 12% a lo largo de las últimas dos semanas y se espera que siga aumentando el resto del mes. Es por la falta de animales.

Fotos (1)



0
Twitter

Temas

- Córdoba
- Carne
- Precios
- Inflacion

¿Qué te produce este tema?

Me interesa	Me encaanta	Me aburre	Ni me calienta	Me enoja
20 %	0 %	0 %	0 %	80 %

Compartir el voto en Facebook

Madres
41 - 55 Años

Algunos ejemplos sobre cómo destruir valor



San Juan
DIARIODEUCUYO

San Juan
Temperatura: 25.1 °C
Mín: 12 °C Máx: 26 °C
Viento: 12 km/h

Noticias Suplementos Participar Servicios Clasificados Fúnebres Editores

San Juan Pasión Deportiva Economía Política Internacional Nacional Policía

22/10/2015 ESTRATEGIA

Insólito: mantiene el precio de la carne pero con 'peso extra'

Un curioso cartel fue colocado en una carnicería de Rawson. El dueño del local promete no aumentar el precio de la carne, a cambio de...

Me gusta Compartir 10 Twitter G+1

SR. CLIENTE: SE LES COMUNICA QUE DEBIDO A LOS INCREMENTOS DE PRECIO QUE ESTA SUFRIENDO LA CARNE, LA EMPRESA HARA EL MAYOR ESFUERZO POR MANTENER LOS PRECIOS DE LA MISMA. PERO ASI TAMBIEN TENDRA QUE ENTENDER QUE EL DESGRASE DE LA CARNE SERA MINIMO. DESDE YA MUCHAS GRACIAS.

10:16 | San Juan, 22 de octubre. - La imagen fue subida hace unos días a la cuenta de Facebook "San Juan me mata de risa". Por demás insólita, no deja de llamar la atención la estrategia comercial del propietario de esta carnicería, ubicada sobre calle República del Líbano, en Rawson, quien asegura que pese al incremento en los precios de la carne, él no los aumentará a cambio de no desgrasarla. ¿Qué te parece?

Es necesario romper algunos prejuicios para agregar valor



¿ Cómo hacer para que el ama de casa pague más por el novillito y el novillo?

CORTE	PRECIO PROMEDIO	TIPO DE ANIMAL PREPONDERANTE				AMPLITUD DE PRECIOS (MAX-MIN)
		TERNERA	VAQUILLONA (*)	NOVILLITO	NOVILLO	
ASADO DE TIRA	\$ 106,7	10,3%	7,6%	-0,3%	-15,6%	25,9%
BIFE ANCHO	\$ 98,5	2,3%	-3,1%	5,3%	-10,9%	16,1%
BIFE ANGOSTO	\$ 108,6	6,5%	-3,7%	3,3%	-13,5%	20,1%
BOLA DE LOMO	\$ 115,2	7,6%	-2,4%	0,2%	-10,6%	18,2%
CARNAZA COMÚN	\$ 80,4	1,8%	5,3%	-1,6%	-0,3%	7,0%
COLITA DE CUADRIL	\$ 141,1	4,6%	-2,2%	3,0%	-9,2%	13,7%
CUADRADA	\$ 116,8	7,5%	-1,7%	-0,2%	-10,4%	17,9%
CUADRIL	\$ 127,3	8,2%	-1,4%	0,4%	-12,4%	20,6%
FALDA	\$ 68,2	7,6%	-1,7%	0,4%	-10,8%	18,4%
LOMO	\$ 160,7	5,3%	-2,5%	2,6%	-10,6%	15,9%
MATAMBRE	\$ 122,1	4,4%	-6,0%	1,8%	-6,4%	10,8%
NALGA	\$ 128,1	6,6%	1,1%	-0,4%	-8,3%	14,9%
OSOBUCO	\$ 59,4	8,1%	2,4%	-0,1%	-9,9%	18,0%
PALETA	\$ 100,0	8,4%	-3,3%	-2,6%	-5,3%	13,7%
PECETO	\$ 145,5	6,2%	-2,7%	2,2%	-12,0%	18,2%
PICADA COMÚN	\$ 65,8	13,9%	12,8%	-5,3%	-8,8%	22,7%
PICADA ESPECIAL	\$ 87,7	8,2%	-5,9%	-2,9%	-5,4%	14,1%
ROAST BEEF	\$ 93,1	7,9%	-2,2%	-2,5%	-5,4%	13,4%
TAPA DE ASADO	\$ 105,0	8,6%	-2,2%	-1,4%	-8,6%	17,2%
TAPA DE NALGA	\$ 110,6	9,3%	2,3%	-2,4%	-8,7%	18,0%
TORTUGUITA	\$ 98,2	5,6%	-5,3%	-0,1%	-5,8%	11,5%
VACÍO	\$ 124,4	4,1%	2,2%	2,2%	-8,5%	12,6%
TOTAL	\$ 108,6	7,0%	-1,0%	0,2%	-9,3%	16,4%

Fuente: IPCVA, Mayo de 2016.

¿ Es posible sacarle a la gente el “chip” de la ternera?



www.ipcva.com.ar
Seguinos en  

CARNE ARGENTINA

RECOMENDADA POR LOS QUE SABEN:
IPCVA Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

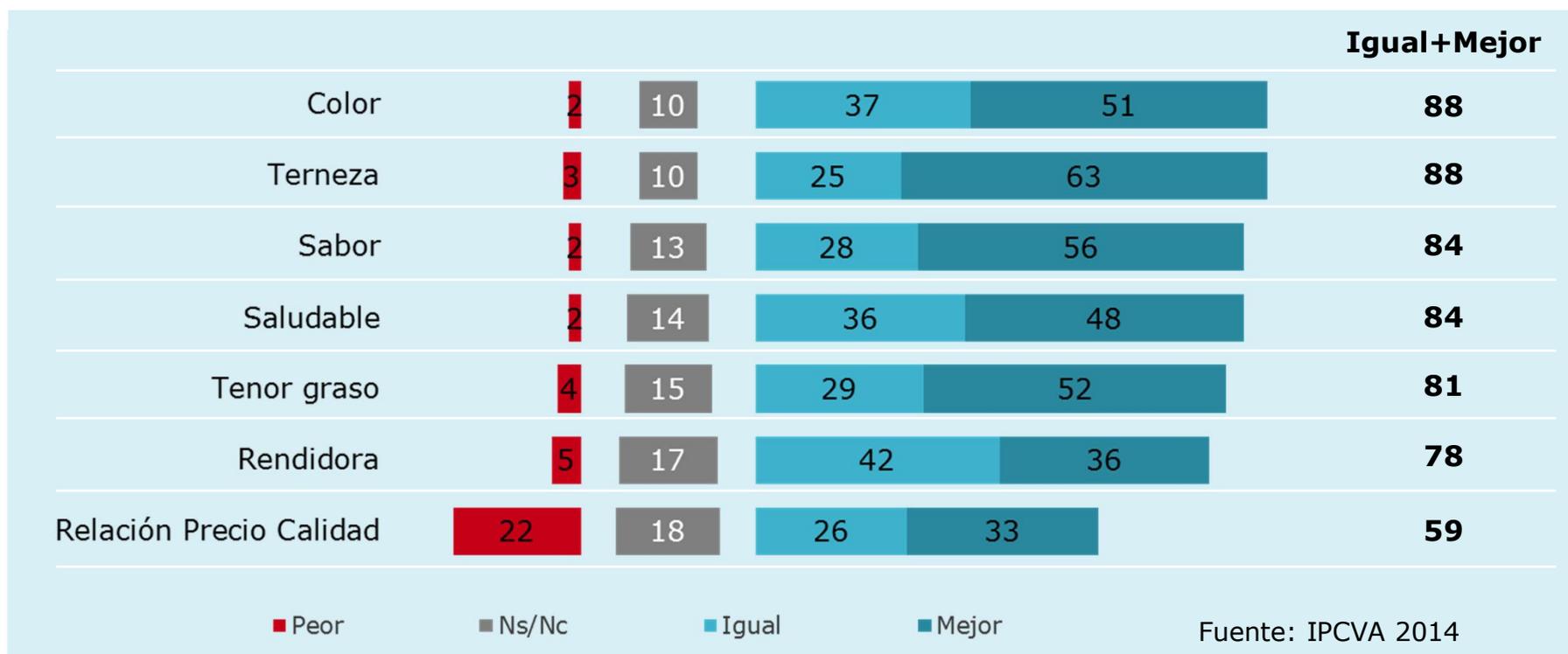


www.ipcva.com.ar
Seguinos en  

CARNE ARGENTINA

RECOMENDADA POR LOS QUE SABEN:
IPCVA Instituto de Promoción
de la Carne Vacuna
Argentina

¿Podría decirme para cada uno de estos aspectos si usted considera que la carne de Novillito Especial es o sería mejor, igual o peor que la carne que consume habitualmente?



Base responsable de la compra (669 casos)

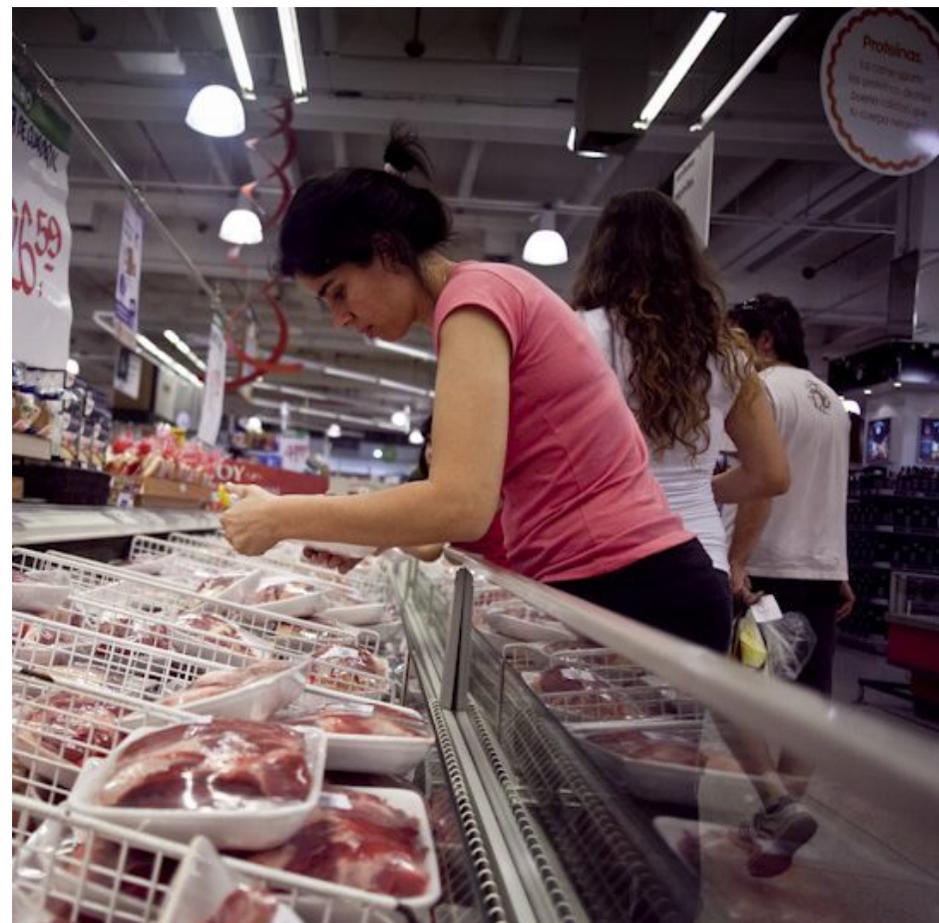
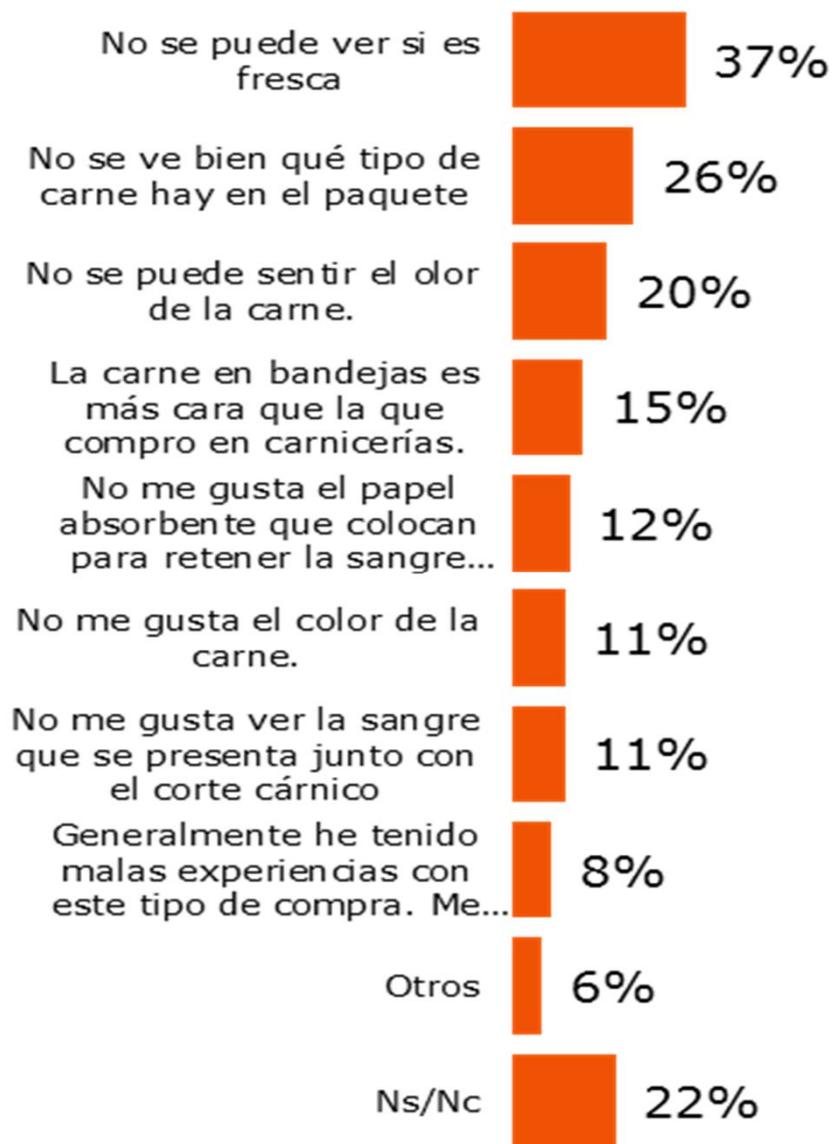


Comprarían carne de novillito especial

Gracias por el ladrillo!!!!!!!

**Madres
30 - 40 Años**

¿ Qué desventajas tiene para Usted la compra de carne empaquetada en bandejas?



¿ A qué atribuye que los menores de 12 años comen menos cantidad de carne?

		NSE		ZONA			
		C2C3	DE	CF	GBA	INTERIOR	
La carne está mas cara y no resulta sencilla una mayor incorporación en la dieta	39%	34%	45%	27%	43%	40%	
Los chicos tienen muchas más alternativas de alimentos competidores y las prefieren.	33%	38%	28%	39%	21%	37%	
Por la crianza, los chicos no se acostumbran a masticar de chicos.	15%	18%	13%	28%	28%	6%	
Los chicos tienen mucha más decisión en lo que comen y pueden convencer más a sus madres de comer otros alimentos.	11%	15%	7%	14%	6%	12%	
El marketing de otros alimentos y su influencia en las decisiones de compra le quitan espacio a la carne vacuna.	10%	7%	10%	10%	5%	12%	
Los chicos se cansan de comer carne y piden comidas sin carne	6%	4%	7%	13%	3%	5%	
Ns/Nc	7%	7%	7%	5%	7%	7%	
<i>Bases</i>		212	85	114	60	61	91

46. Los que contestan que comen menos: A que atribuye esta cuestión?

¿ Porqué se prefieren productos procesados en lugar de carne fresca?

Se destaca su elección por su **PRACTICIDAD, FACILIDAD** para preparar (ideal para cuando faltan ganas de cocinar), Asimismo, se valora su **DISPONIBILIDAD** (por su fácil stockeo en el freezer).

Su uso es habitual cuando hay chicos en casa:

- Producto "lúdico" / Un premio
- Facilidad para que los chicos lo preparen solos.



"Son divertidos porque tienen formita, color".

"Es práctico, lo tenés en el freezer".

"Vos te sentís con culpa y ellos chochos".



"Cuando no estoy al mediodía ellos se lo preparan solos".

✘ Sin embargo son percibidos como caros y poco saludables.

facebook

Como electrónico o teléfono: Contraseña:

¿Más info?



Locos X el Asado
@locosxelasado

Comprar

Biografía

FOTOS

Comunidad

Buscar publicaciones en esta página

PERSONAS

873 368 Me gusta

PUBLICACIONES DE LAS PERSONAS QUE HAN VISITADO LA PÁGINA

 **Maximiliano Casillas**
Ayer a las 23:45

Ver foto

Ya no se trata solamente de seducir y convencer, si no de crear un efecto de empatía...

Hay que lograr una conexión emocional con el consumidor

 **Locos X el Asado** con Raquel Revollo.
18 horas · 🌐

Hoy asamos para el VIEJO: él que nos paso el legado de este hermoso ritual y que dejo todo para darnos lo mejor... Gracias papá y Feliz Día!

Acá la receta del vacío> <http://bit.ly/VacioCHIMICHURRI> para que le regalen al viejo!

Ideal elegir un vacío de novillo, para aprovechar todo su sabor y si es a fuego lento sale tierno y delicioso.. Gran consejo gran de Ipcva Argentina ... Ver más



Reflexiones finales

- La carne debe expresarse en términos de valor (no de precio).
- El sector debe conversar con el mercado y fortalecer su rol como ciudadano.
- Buscar una conexión emocional con el consumidor.
- Educar y fortalecer rituales para generar buenas experiencias (El “novillito especial” como ejemplo).
- Apuntar los cañones del marketing a los consumidores del futuro.

**Gracias por su
atención !!**

Esmeralda 130 Piso 22
Ciudad Autónoma de Buenos
Aires

Tel.: 011 - 43288152

Email:

a.bifaretti@ipcva.com.ar

www.ipcva.com.ar

